

# Hier und heute

## Süße Gespenster aus Quark Öl Teig

Theresa Knipschild hat schnelles Gruselgebäck im Gepäck. Ihre süßen Gespenster sind aus Quark-Öl-Teig und ruckzuck fertig. Buhuu!

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 8 Stück

### Zutaten für den Teig

- 250 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml neutrales Öl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Prisen Salz
- 500 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver

### Zum Verzieren

- Rosinen, Schokotropfen oder Zuckeraugen
- 1 Ei + 2 EL Milch zum Bestreichen
- optional etwas Hagelzucker

### Zubereitung

Quark, Milch, Öl, Zucker, Ei, Vanillezucker und Salz verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine unterkneten, bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Wenn der Teig sich schwer formen lässt, den Teig abgedeckt ca. zehn Minuten ruhen lassen, damit sich das Gluten entspannt. Den Teig in acht etwa gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem ca. 1 cm dicken Oval formen. Die Teigstücke mit ausreichend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Teigstücke mit einem Messer einschneiden: zwei schräge Schnitte im oberen Viertel, die den Kopf abteilen. Ein bis zwei Zentimeter darunter parallel zwei weitere Schnitte ansetzen – für die Arme der Geister. Nun Arme und Kopf vorsichtig mit den Fingern ausformen. Für den Unterkörper das untere Ende zusammenzwirbeln, so dass eine klassische Geisterform entsteht.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mit Rosinen, Schokotropfen oder Zuckeraugen Augen und Mund in den Teig drücken. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, wenn gewünscht mit Hagelzucker bestreuen und circa 20-30 Minuten goldbraun backen. Wenn die Gespenster zu dunkel werden, Temperatur verringern.

Wer mag, kann nach dem Backen noch Puderzucker darüber streuen.